SET MOULIN A AIL

1 – L'ail, quelle est cette plante ?

L'ail est une plante d'origine asiatique qui est arrivée en Europe en passant par la Chine et le Moyen-Orient. La plupart de l'ail que nous consommons provient d'Europe du sud, notamment d'Espagne et du sud de la France. C'est l'une des plus anciennes plantes médicinales connues, cultivée et consommée depuis plus de 5000 ans. L'ail fait partie de la même famille que l'oignon, le poireau, l'échalote ou la ciboulette. C'est une plante de 30 à 60 cm de hauteur en général, mais certaines espèces peuvent atteindre jusqu'à 1m. Au centre du bulbe de couleur blanche ou violette, se développe une tige similaire à celle du poireau. Ses longues feuilles gris vert sont également comestibles, mais la partie la plus importante de la plante est son bulbe, caché sous terre. Il contient des substances qui font de lui une plante médicinale aux vertus curatives tout à fait remarquables.

2 – L'ail et la santé

Dans bien des cas, l'ail représente le complément idéal d'un traitement médical. Les techniques modernes d'analyses et les essais en laboratoire ont aujourd'hui confirmé les découvertes faites par nos ancêtres.

- Il réduit le taux de cholestérol
- Il favorise la circulation du sang
- Il prévient la calcification des vaisseaux
- Il évite l'artériosclérose
- Il régularise la tension artérielle
- Il lutte contre les bactéries, virus et autres micro-organismes
- Il renforce les défenses immunitaires
- Il active l'ensemble du métabolisme
- Il aide le corps à se renforcer en vitamine B
- Il augmente la vitalité

En plus de ses vertus médicinales, il contient aussi d'importantes substances vitales :

- Vitamines
- Enzymes
- Sels minéraux
- Substances hormonales

Certaines de ses qualités demeurent certainement encore inconnues. L'ail nous réserve sans doute encore de nombreuses surprises pour les années à venir.
Dans les Balkans, il représente encore aujourd'hui le symbole de la fécondité, et en Bulgarie, pays qui compte un nombre impressionnant de centenaires, on considère le mélange ail et yaourt comme un élixir de vie.

3 – Préparation et utilisation de l'ail en cuisine

C'est environ 1 à 2 mois après la récolte que l'ail atteint le sommet de son arôme. Il peut être préparé de plusieurs manières :

- Coupé
- Pressé
- Haché
- Ecrasé

C'est en le coupant que l'on profite au mieux de ses qualités. Néanmoins cette méthode demande une certaine dextérité et n'est en général effectuée au couteau que par les cuisiniers, la ménagère se contentant le plus souvent de presser ou d'écraser l'ail. Cette manière n'est cependant pas très satisfaisante, le dosage exact de l'assaisonnement étant impossible.
C'est pour cette raison que nous vous proposons le «MOULIN A AIL», complément indispensable aux assaisonnements huile – vinaigre – sel – poivre.

4 – L'utilisation du « MOULIN A AIL »

a) Contrairement aux méthodes classiques (presser, hacher, écraser……), le MOULIN A AIL transforme la gousse d'ail en l'espace de quelques secondes en minuscules petits dés, tous de taille identique.
b) L'assaisonnement peut se faire lors de la cuisson, mais grâce à sa fonctionnalité et à sa simplicité d'utilisation, le MOULIN A AIL permet aussi l'assaisonnement direct et régulier à table, lors des repas.
c) Cette méthode permet de conserver toutes les vitamines, enzymes, sels minéraux et vous aide à aromatiser les mets de façon régulière. La gousse d'ail est ainsi utilisée à 100 %. Par la

découpe manuelle, l'ail perd une certaine quantité de jus contenant la plus grande partie de ses éléments nutritifs. Avec le MOULIN A AIL, il n'y a ni restes ni déchets, contrairement à l'ail pressé ou écrasé. De plus, les odeurs désagréables et tenaces sur les mains sont épargnées.

d) Le MOULIN A AIL permet ainsi l'assaisonnement à table, il est livré avec une coupelle afin de fermer l'ouverture inférieure de l'appareil et d'éviter toute odeur d'ail à table.

e) Votre MOULIN A AIL, caractérisé par sa fonctionnalité et sa simplicité d'utilisation, est basé sur le même principe que le moulin à poivre ou à sel. Le nettoyage de l'appareil est également très simple (voir plus loin) et peut être effectué manuellement ou au lave-vaisselle.

5 – Astuces pour neutraliser l'odeur de l'ail.

De tout temps, il a été cherché le moyen de consommer l'ail sans en imposer l'odeur à l'entourage

En Italie, on mâche un clou de girofle
En Russie, on boit du lait ou du yaourt
En Turquie, on mâche du persil avec des feuilles de menthe
En Autriche, une pomme
En Allemagne de la purée de pomme de terre
En France, un verre de vin rouge

6 – Mode d'emploi du MOULIN A AIL (voir schéma 1) :

Tenir la partie 3 du MOULIN A AIL et tirer sur la partie 1 pour l'extraire. Pour éviter tout jeu au niveau de la vis de réglage n°2, celle-ci est toujours en position ouverte à la livraison du moulin. Introduire une gousse d'ail épluchée dans la partie 3 (en prenant soin d'ôter la partie dure de la gousse), remettre la partie 1 sur la partie 3 et bloquer en tournant la vis n°2 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage. Le MOULIN A AIL est maintenant fermé et prêt à l'emploi. En tournant vers la droite la partie 1 tout en tenant la partie 3, la gousse d'ail se fait alors découper après être passée à travers la grille. Lorsque les embouts en plastique sont visibles à travers la grille, cela signifie que l'appareil est vide, un blocage empêchant d'endommager le mécanisme. Pour réutiliser le MOULIN A AIL, il suffit de le remplir à nouveau en dévissant la partie 2 et en ôtant la partie 1.
Pour une utilisation optimale du MOULIN A AIL, nous vous conseillons de ne remplir l'appareil qu'avec une ou deux gousses à la fois.

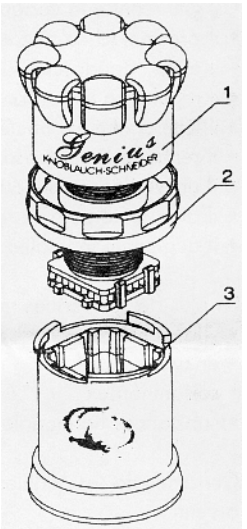

schéma 1

7 – Entretien du MOULIN A AIL :

Avant toute première utilisation, il est conseillé de procéder à un nettoyage complet du MOULIN A AIL, celui-ci est lavable à l'eau courante ou au lave-vaisselle.

Pour démonter l'appareil (voir schéma n°2) :

1. Dévisser la vis n°2 et ôter la partie 1
2. Dévisser la partie 5 de la partie 6 et déloger l'ensemble 3 et 4 par une légère pression des doigts.
3. Séparer les parties 3 et 4

Pour remonter l'appareil , procéder de la même façon en sens inverse :

1. Visser la partie 5 sur la partie 6 en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Clipser la grille 4 sur la partie 3 et introduire l'ensemble dans la partie 5 jusqu'au blocage.
3. Remettre la partie 1 dans la partie 3

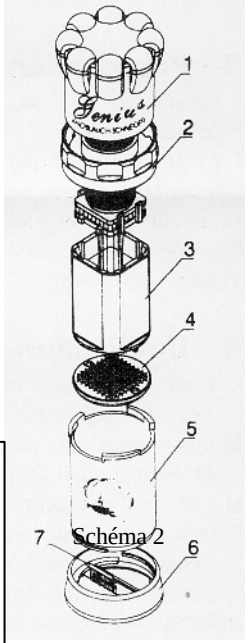

Schéma 2

ATTENTION :

Il est recommandé de maintenir la vis n°2 en position ouverte lorsque vous n'utilisez pas le MOULIN A AIL. Il est conseillé également d'ôter la partie dure de la gousse d'ail pour que les lames restent toujours tranchantes.

Le MOULIN A AIL, la meilleure façon de consommer l'ail.

Le rouleau éplucheur :

1. Insérez une gousse d'ail dans le rouleau éplucheur
2. faites rouler le rouleau sur une base solide en exerçant une légère pression
3. quand l'ail ne craque plus, la gousse est épluchée.

Nettoyage à l'eau courante ou au lave-vaisselle.

Coupe-oignon et coupe-légumes „Genius“

Couper les oignons en une seconde sans verser de larmes – désormais cela ne pose plus de problèmes grâce au coupe-oignon de Genius.

Notice d'utilisation:
Ouvrir le coupe-oignon, placer une moitié d'oignon épluché avec la face coupée vers le bas sur le support carré (1/5). Tenir d'une main le boîtier transparent (1/1) et appuyer de l'autre sur la partie supérieure (1/2) (**voir information supplémentaire**) pour enfoncer la grille de découpe (1/3). Les moitiés d'oignons sont découpées en petits cubes par la grille de découpe (1/3) enfoncée. Les petites moitiés d'oignons peuvent être découpées en appuyant une seule fois, pour les grosses moitiés il est préférable d'appuyer une première fois et puis d'appuyer une deuxième fois pour découper complètement l'oignon. Afin de découper les oignons sans forcer, respectez les conseils suivants:

Couper les petits oignons en deux, les gros oignons en 3 tranches de la même épaisseur.

Les cubes d'oignons tombent automatiquement dans le boîtier transparent (1/1). Tourner le coupe-oignon fermé de façon à ce que le boîtier transparent (1/1) soit en bas. Retirer le boîtier de la partie supérieure (1/2) en le tournant sur la gauche. Vous pouvez maintenant assaisonner vos plats ou vos salades avec les cubes d'oignons sans avoir un contact direct avec les morceaux d'oignons. Si vous découpez plusieurs moitiés d'oignons à la suite, ouvrez simplement la partie supérieure (1/2) pour placer la moitié d'oignon suivante. Les cubes d'oignons se séparent suivant les couches de l'oignon et ne peuvent pas ainsi repasser au travers de la grille de découpe (1/3). Le dessous antidérapant assure une bonne assise du coupe-oignon sur votre plan de travail.

Autres possibilités d'utilisation:
- Pommes de terre crues pour des frites (ne pas utiliser le boîtier transparent (1/1) en raison de la longueur des frites),
- carottes, céleri, poireaux, échalotes, raifort, courgettes, navets, (pour les salades ou pour les potages ou les potées),
- concombres, mortadelle, fromage, radis (pour les salades),
- pommes, poires, fraises (salade de fruits ou pour les muslis).

Nettoyer:
Nettoyez le coupe-oignon avant la première utilisation. Toutes les pièces du coupe oignon (aussi la grille de découpe) peuvent être nettoyées à l'eau courante ou en machine. Pour cela démonter l'appareil de la façon suivante:

1. Retirer le boîtier (1/1) en le tournant légèrement vers la gauche.
2. Séparer la partie supérieure (1/2) de la partie inférieure (1/4) (ouvrir la partie supérieure à 90°, voir figure (3/4)) et la retirer vers le haut.
3. Prendre la partie inférieure (1/4) dans la main de façon à ce que le dessous soit tourné vers le haut. Pousser les deux pinces de fixation (2/2) vers l'intérieur. Retourner la partie inférieure (1/4) et appuyer avec les pouces la partie avec les emportes-pièces (1/5) à travers la grille (1/3) jusqu'à la butée. En enfonçant l'emporte-pièce (1/5) rond au travers de la grille (1/3) celui-ci est nettoyé complètement. Retourner la partie inférieure (1/4) et retirer entièrement l'emporte-pièce (1/3) rond.
   Remonter l'appareil en procédant de la façon inverse.

Information supplémentaire:
Coupez facilement avec la bonne technique. Posez votre main la plus forte sur le boîtier transparent (1/1), c'est-à-dire la main gauche pour les gauchers et la main droite pour les droitiers et appuyez la partie supérieure (1/2) vers le bas en la maintenant avec la main la plus faible. Vous épargnez ainsi des efforts et du temps!

Conseils:
1. Les oignons ne doivent pas être hachés, le jus sortant leur donnant directement une saveur savonneuse.
2. Vous pouvez utiliser le boîtier transparent (1/1) comme réserve et conservateur

Précautions :
Ne pas laisser à la portée des enfants et des personnes non responsables.

Figure 1

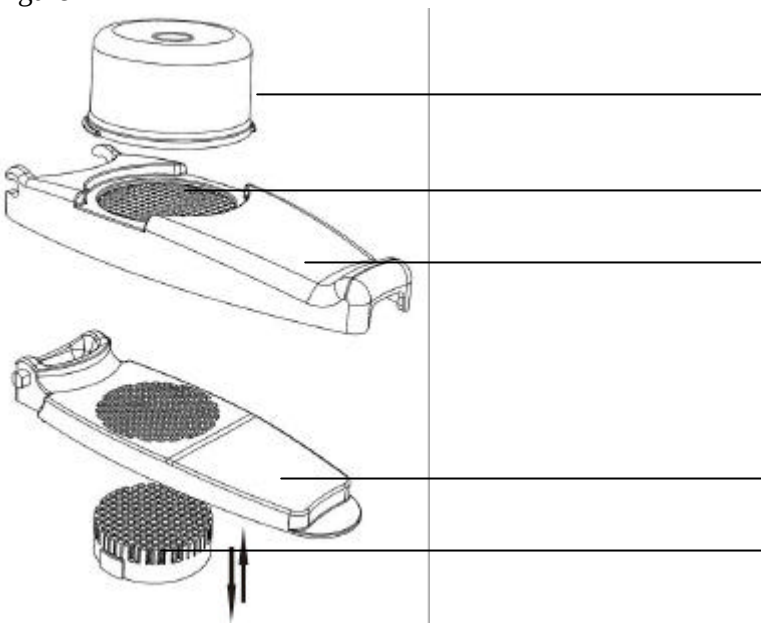

Figure 2

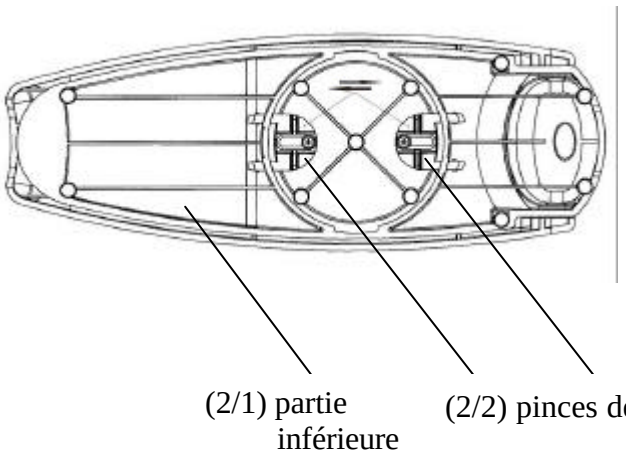

Figure 3